USER MANUAL

Oven
Oven
Four

ZOU10301



Inhoud

Wijzigingen voorbehouden.

Veiligheidsinformatie

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

⚠ **Waarschuwing!** Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

Algemene veiligheid

- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd

ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.

- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.

Veiligheidsvoorschriften

Montage



Waarschuwing! Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- De afmetingen van de keukenkast en de uitsparing moeten kloppen.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- Delen van het apparaat staan onder stroom. Sluit het apparaat met meubel om te voorkomen dat de gevaarlijke delen worden aangeraakt.
- De zijkanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.

Aansluiting op het elektriciteitsnet



Waarschuwing! Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Neem contact op met de serviceafdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat, met name niet als deze heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.

- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

Gebruik

Waarschuwing! Gevaar op letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als het apparaat aan staat. Er kan hete lucht ontsnappen.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Houd de deur van het apparaat altijd dicht als het apparaat in werking is.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



Waarschuwing! Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
  – Zeg geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
  - Leg geen aluminiumfolie op de bodem van het apparaat.
  - Plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - Haal vochtige schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
  - Wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email heeft geen ongewenst effect op de werking van het apparaat. Dit is geen defect dat geldt voor het recht op garantie.
- Gebruik een diepe braadpan voor vochtige taarten. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.

Onderhoud en reiniging



Waarschuwing! Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met de service-afdeling.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de deur uit het apparaat. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Resterend vet of voedsel in het apparaat kan brand veroorzaken.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch emaille (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.

Binnenverlichting

- De gloeilampen of halogeenlampen in dit apparaat zijn uitsluitend bedoeld voor gebruik in huishoudelijke apparaten. Gebruik deze niet voor andere doeleinden.



Waarschuwing! Gevaar voor elektrische schokken!

- Voordat u het lampje vervangt, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

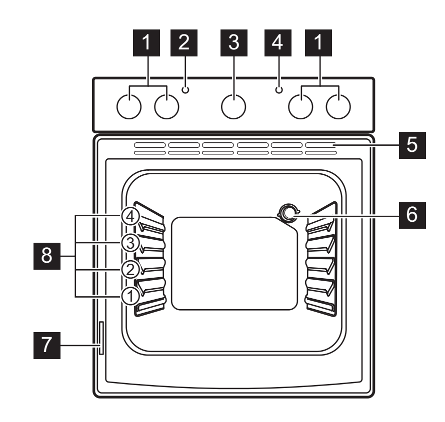
Verwijdering



Waarschuwing! Gevaar voor letsel of verstikking.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.
- Verwijder de deurgreep om te voorkomen dat kinderen en huisdieren opgesloten raken in het apparaat.

Beschrijving van het product



1 Toetsen voor de kookplaat
2 Temperatuurweergave
3 Knop voor de ovenfuncties en temperatuur
4 Stroomindicatielampje
5 Ventilatie-openingen
6 Ovenlampje
7 Typeplaatje
8 Rekstanden

Ovenaccessoires

- **Bakrooster**
  Voor kookgerei, cake bakblikken en braadvormen.
- **Bakplaat**
  Voor gebak en koekjes.

Voor het eerste gebruik



Waarschuwing! Zie de veiligheidshoofdstukken .

Eerste reiniging

- Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails (indien van toepassing).
- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik.

Belangrijk! Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging".

Voorverwarmen

Verwarm het apparaat voor om het resterende vet weg te branden.

1. Stel de maximumtemperatuur in (250 °C).
2. Laat het apparaat een uur aan staan.

Accessoires kunnen heter worden dan normaal. Het apparaat kan een vreemde geur en rook afgeven. Dit is normaal. Zorg dat er voldoende luchtcirculatie is.

Dagelijks gebruik

⚠ **Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken .

Het apparaat aan- en uitzetten

1. Zet de knop van de ovenfuncties en temperatuur op een ovenfunctie.
   Het stroomindicatielampje gaat aan als het apparaat in werking is.
2. Zet de knop op een temperatuur om de functie Traditionele Bereiding in te stellen.
   Overige functies werken met de maximumtemperatuur.
   Het temperatuurlampje gaat aan zolang de temperatuur in het apparaat stijgt.
3. Draai om het apparaat uit te schakelen, de knop voor de ovenfuncties en de knop voor de temperatuur in de uit-stand.

Ovenfuncties

Ovenfunctie		Applicatie
0	Uit-stand	Het apparaat staat uit.
	Binnenverlichting	Het ovenlampje activeren zonder een bereidingsfunctie.
50...250	Boven + onderwarmte	Bakken en braden op 1 ovenniveau. De bovenste en onderste verwarmingselementen worden gelijktijdig ingeschakeld.
	Onderwarmte	Voor het bakken van taarten met een knapperige bodem. Alleen het onderste verwarmingselement werkt.
	Bovenverwarming	Voor het afbakken van gare gerechten. Alleen het bovenste verwarmingselement brandt.

Toetsen voor de kookplaat

ℹ U bedient de kookplaat die u met de oven hebt geïnstalleerd met behulp van de knoppen voor de kookplaat. Lees voor meer informatie over de kookplaat de gebruiksaanwijzing bij de kookplaat.

Belangrijk! U dient het hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie' in de gebruiksaanwijzing van de kookplaat te lezen.

Verwarmingsstanden

Toets	Functie
0	Uit-stand
1-9	Verwarmingsstanden (1 = laagste verwarmingsstand; 9 = hoogste verwarmingsstand)

1. Draai de bedieningsknop in de gewenste verwarmingsstand.
2. Zet de bedieningsknop op de uit stand om het kookproces te beëindigen.

Gebruik van de dubbele zone (indien van toepassing)

⚠ **Let op!** Draai de knop rechtsom om de dubbele zone te activeren. Draai de knop niet verder dan de stoppositie.

1. Draai de knop rechtsom naar stand 9.
2. Draai de knop langzaam naar het symbool ⚭ tot u een klik hoort.
   De twee kookzones zijn nu aan.
3. Raadpleeg 'Verwarmingsstanden' om de nodige verwarmingsstanden in te stellen.

Extra functies

Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Na het uitschakelen van het apparaat blijft de ventilatie door werken totdat de temperatuur in het apparaat is afgekoeld.

Veiligheidsthermostaat

Een onjuiste bediening van het apparaat of defecte componenten kunnen gevaarlijke oververhitting veroorzaken. Om dit te voorkomen is de oven voorzien van een veiligheidsthermostaat die de stroomtoevoer onderbreekt. Zodra de temperatuur is gedaald, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

Nuttige aanwijzingen en tips

- Het apparaat heeft vier inzetniveaus. Tel de inzetniveaus vanaf de bodem van het apparaat.
- Het apparaat heeft een speciaal systeem dat de lucht circuleert en voor doorlopende recycling van stoom zorgt. Dankzij dit systeem is het mogelijk om voedsel te bereiden in een atmosfeer met stoom en worden de gerechten zacht van binnen en knapperig van buiten. Bovendien worden de bereidingstijd en het energieverbruik tot een minimum beperkt.
- Vocht kan in het apparaat of op de glazen deurpanelen condenseren. Dit is normaal. Ga altijd iets terug staan van het apparaat als u de deur van het apparaat tijdens de werking opent. Om de condens te verminderen, dient u het apparaat 10 minuten te laten voorverwarmen.
- Veeg na elk gebruik het vocht van het apparaat.
- Plaats geen voorwerpen direct op de bodem van het apparaat en bedek de bodem tijdens de bereiding niet met aluminiumfolie. Dit kan de bakresultaten veranderen en de emaillelaag beschadigen.

Voor de bereiding van gebak

- De ovendeur mag pas worden geopend als driekwart van de baktijd is verstreken.
- Als u twee bakplaten tegelijkertijd gebruikt, dient u één niveau ertussen leeg te laten.

Voor de bereiding van vlees en vis

- Gebruik een diepe bak voor erg vet voedsel om te oven te behoeden voor blijvende vetvlekken.
- Laat het vlees ongeveer 15 minuten rusten voordat u het aansnijdt, zodat het vleessap er niet uit stroomt.
- Om te veel rook tijdens het braden in de oven te vermijden, kunt u een beetje water in de lekbak gieten. Om rook te vermijden, voegt u water toe wanneer het is opgedroogd.

Bereidingstijden

De bereidingsduur is afhankelijk van het soort voedsel, de samenstelling en het volume.
Houd in eerste instantie het bereidingsproces in de gaten. Zoek bij het gebruik van dit apparaat de beste instellingen (temperatuur, bereidingsduur, etc.) voor uw kookgerei, recepten en hoeveelheden.

Bak- en braadtabel

GEBAK

SOORT GERECHT	Boven + onderwarmte		Bereidingstijd [min]	Notities
	Ovenniveau	Temp [°C]		
Schuimtaart	2	170	45-60	In een cakevorm
Zandtaartdeeg	2	170	20-30	In een cakevorm
Kwarktaart met karne-melk	1	170	70-80	In een cakevorm van 26 cm op een bakrooster
Appelgebak (appel-taart)	2	170	80-100	In twee cakevormen van 20 cm op een bakrooster**1)**
Strudel	3	175	60-80	Op een bakplaat
Jamtaart	2	170	30-40	In een cakevorm van 26 cm
Cake, zacht	2	170	50-60	In een cakevorm van 26 cm
Kerstgebak/machtige vruchtencake	2	160	90-120	In een cakevorm van 20 cm**1)**
Pruimentaart	1	175	50-60	In een broodvorm **1)**
Cakejes	3	170	20-30	Op een bakplaat
Koekjes/deegreepjes	3	140	30-35	Op een bakplaat
Schuimgebakjes	3	120	80-100	Op een bakplaat
Broodjes	3	190	15-20	Op een bakplaat**1)**
Eclairs	3	190	25-35	Op een bakplaat
Taartjes	2	180	45-70	In een cakevorm van 20 cm
Vruchtencake	1	160	110-120	In een cakevorm van 24 cm
Victoria-taart met jam-vulling	1	170	50-60	In een cakevorm van 20 cm**1)**

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

BROOD EN PIZZA

SOORT GERECHT	Boven + onderwarmte		Bereidingstijd [min]	Notities
	Ovenniveau	Temp [°C]		
Wit brood	1	190	60-70	1 - 2 stuks, 500 gram per stuk**1)**
Roggebrood	1	190	30-45	In een broodvorm
Pizza	1	230-250	10-20	Op een bakplaat of in een braadpan**1)**
Scones	3	200	10-20	Op een bakplaat**1)**

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

HARTIGE OVENGERECHTEN

SOORT GERECHT	Boven + onderwarmte		Bereidingstijd [min]	Notities
	Ovenniveau	Temp [°C]		
Pastataart	2	200	40-50	In een vorm
Hartige groententaart	2	200	45-60	In een vorm
Quiches	1	180	50-60	In een vorm[1)]
Lasagne	2	180-190	25-40	In een vorm[1)]
Cannelloni	2	180-190	25-40	In een vorm[1)]

1) Verwarm de oven 10 minuten voor.

VLEES

SOORT GERECHT	Boven + onderwarmte		Bereidingstijd [min]	Notities
	Ovenniveau	Temp [°C]		
Rundvlees	2	200	50-70	Op een bakrooster
Varkensvlees	2	180	90-120	Op een bakrooster
Kalfsvlees	2	190	90-120	Op een bakrooster
Engelse rosbief, rood	2	210	50-60	Op een bakrooster
Engelse rosbief, medi-um	2	210	60-70	Op een bakrooster
Engelse rosbief, gaar	2	210	70-75	Op een bakrooster
Schouderkarbonade	2	180	120-150	Met zwoerd
Varkensschenkel	2	180	100-120	Twee stukken
Lamsvlees	2	190	110-130	Bout
Kip	2	220	70-85	Hele
kalkoen	2	180	210-240	Hele
eend	2	175	120-150	Hele
gans	2	175	150-200	Heel
konijn	2	190	60-80	In stukken gesneden
haas	2	190	150-200	In stukken gesneden
fazant	2	190	90-120	Hele

VIS

SOORT GERECHT	Boven + onderwarmte		Bereidingstijd [min]	Notities
	Ovenniveau	Temp [°C]		
Forel/zeebrasem	2	190	40-55	3-4 vissen
Tonijn/zalm	2	190	35-60	4-6 filets

Informatie over acrylamides

Belangrijk! Volgens recente wetenschappelijke informatie kan het intensief bruinen van levensmiddelen (met name in producten die zetmeel bevatten), een gezondheidsrisico vormen tengevolge van acrylamides. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen gaar te laten worden en de gerechten niet te veel te bruinen.

Onderhoud en reiniging



Waarschuwing! Zie de veiligheidshoofdstukken .

- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor metalen oppervlakken een universeel reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Vuil laat zich dan het makkelijkst verwijderen en kan niet aanbranden.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Maak alle ovenaccessoires na gebruik schoon en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek met warm water en een schoonmaakmiddel.
- Accessoire met antiaanbaklaag mogen niet worden schoongemaakt met een agressief reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of een afwasautomaat. Hierdoor kan de antiaanbaklaag onherstelbaar worden beschadigd.

Apparaten van roestvrij staal of aluminium:
Maak de ovendeur alleen met een natte spons schoon. Droog maken met een zachte doek. Gebruik nooit staalwol, zuren of bijtende producten, deze kunnen het ovenoppervlak beschadigen. Maak het bedieningspaneel van de oven net zo voorzichtig schoon.

De afdichting van de deur schoonmaken

- Voer regelmatig een controle van de deurafdichting uit. De afdichting van de deur bevindt zich rondom het frame aan de binnenkant van de oven. Gebruik het apparaat niet als de afdichting van de deur is beschadigd. Neem contact op met de service-afdeling.
- Voor meer informatie over het schoonmaken van de deurafdichting, raadpleegt u de algemene informatie over reiniging.

Ovenlampje



Waarschuwing! Wees voorzichtig bij het vervangen van het ovenlampje. Er bestaat risico op elektrische schokken.

Voordat u het ovenlampje vervangt:

- Schakel de oven uit.
- Verwijder de zekeringen in de zekeringenkast, of schakel de stroomonderbreker uit.

Leg een doek op de bodem van de oven om schade aan het ovenlampje en het afdekglaasje te voorkomen.

1. Draai het afdekglas naar links en verwijder het.
2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang het ovenlampje door een geschikt 300 °C hittebestendig ovenlampje. Gebruik hetzelfde ovenlamptype.
4. Plaats het afdekglas terug.

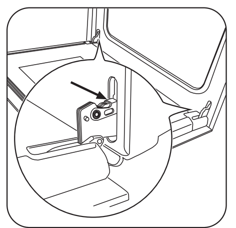
De ovendeur reinigen

De ovendeur beschikt over twee glazen panelen. U kunt de ovendeur en het interne glazen paneel verwijderen om het schoon te maken.

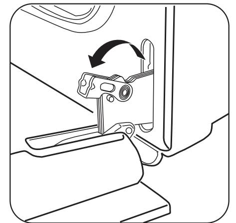
De ovendeur kan dichtslaan als u het interne glaspaneel probeert te verwijderen als de deur nog gemonteerd is.



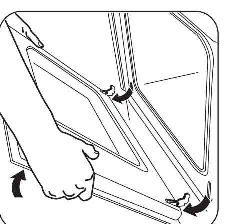
Let op! Gebruik het apparaat nooit zonder de glasplaten.



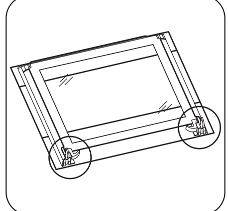
❶ Open de deur volledig en houd de twee deurscharnieren vast.



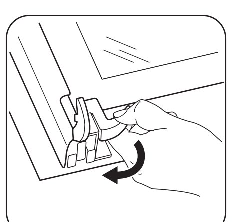
❷ Til de hendels op de twee scharnieren omhoog en draai ze.



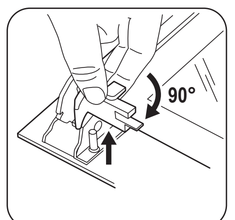
❸ Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (halfopen). Trek hem daarna naar voren en haal hem uit zijn zitting.



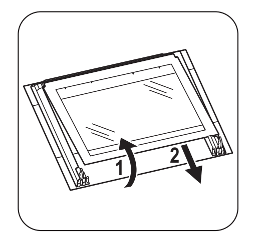
❹ Leg de deur op een zachte doek op een stabiele ondergrond.



❺ Maak het vergrendelingssysteem open om het interne glazen paneel te verwijderen.



❻ Draai de twee bevestigingen 90° en verwijder ze uit hun zittingen.

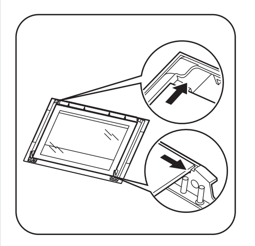


❼ Til de glasplaat voorzichtig op (stap 1) en verwijder het glazen paneel (stap 2).

Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af.

De deur en de glasplaten terugplaatsen

Als u het glazen paneel en de ovendeur heeft schoongemaakt, plaatst u ze terug. Voer bovenstaande stappen uit in de omgekeerde volgorde.
De bedrukte zijde moet naar de binnenkant van de deur gericht zijn. Zorg ervoor dat het oppervlak van de glasplaat op de bedrukte zijde na de installatie niet ruw aanvoelt.
Zorg dat u het interne glazen paneel in de zittingen plaatst. Raadpleeg de illustratie.



Problemen oplossen



Waarschuwing! Zie de veiligheidshoofdstukken .

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookzones functioneren niet.	Zie de gebruikshandleiding van de kookplaat.	
Het apparaat werkt helemaal niet.	Het apparaat is niet ingeschakeld.	Schakel het apparaat in. Raadpleeg het hoofdstuk "Dagelijks gebruik".
Het apparaat werkt helemaal niet.	De zekering in de zekeringkast is doorgebrand.	Controleer de zekering. Als de zekering meer dan een keer doorslaat, raadpleegt u een bevoegde elektricien.
Het ovenlampje brandt niet.	Het ovenlampje is kapot.	Vervang het ovenlampje.
Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de oven.	Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan.	Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15-20 minuten in de oven staan.

Als u het probleem niet zelf kunt verhelpen, neemt u contact op met uw verkoper of de klantenservice.
De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich voor aan de binnenkant van het apparaat.

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.) ....

Productnummer (PNC) ....

Serienummer (S.N.) ....

Montage



Waarschuwing! Zie de veiligheidshoofdstukken .

Onderbouw

Waarschuwing! De installatie van het apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd en deskundig persoon. Als u geen gekwalificeerd of deskundig persoon inschakelt, vervalt de garantie bij het ontstaan van schade.

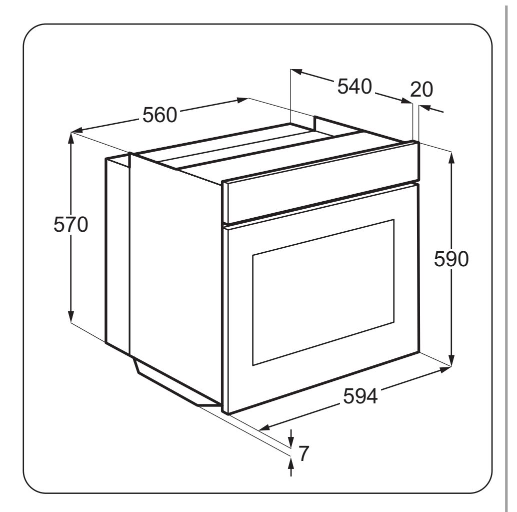
- Voordat u het apparaat installeert, dient u het te plaatsen in de geschikte kookplaat uit de tabel.

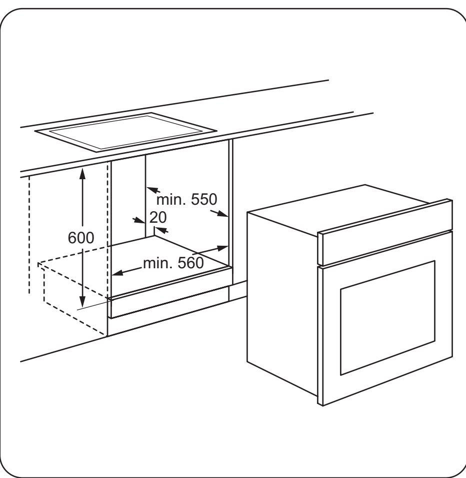
Type	Maximaal vermogen
ZC6695X	6400 W

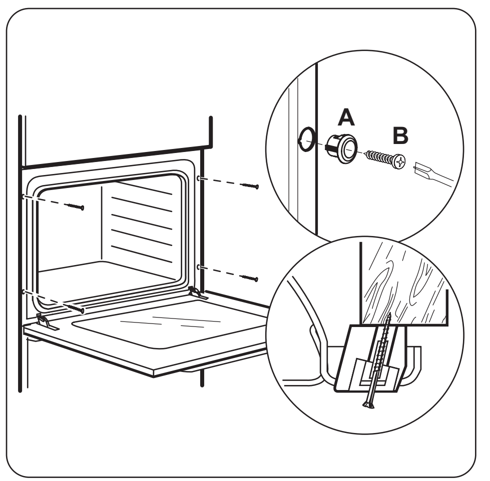
Type	Maximaal vermogen
ZC6675X	6000 W

Elektrische aansluiting op de kookplaat

De aansluiting van de kookplaat zit bovenop de ovenbehuizing. De kookplaat heeft aansluitingen voor de kookzones en de massakabel. De aansluitingen hebben stekkeraansluitingen. Om de kookplaat op de oven aan te sluiten, steekt u de stekkers in de juiste ovenaansluitingen. Het ontwerp van de stekkers en de aansluitingen voorkomt een verkeerde aansluiting.







Elektrische installatie

Waarschuwing! De elektrische installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd persoon.

De fabrikant is niet verantwoordelijk indien u deze veiligheidsmaatregelen uit hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie' niet opvolgt.

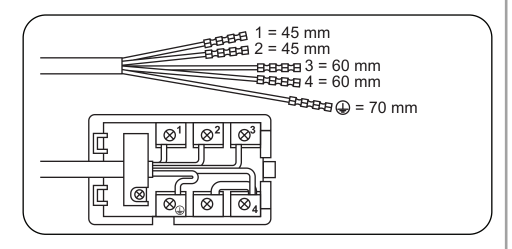
Dit apparaat wordt geleverd zonder stekker en netsnoer.

Kabel

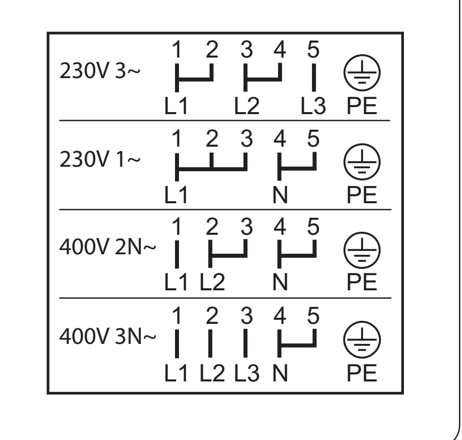
Kabeltypes die van toepassing zijn op de installatie of vervanging: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
Voor het deel van de kabel raadpleegt u het totale vermogen op het typeplaatje.

Klemmenplaat aansluiten

Het apparaat is uitgerust met een zespolige klemmenplaat. De aansluitingen zijn ingesteld op 400 V driefasig met een neutrale draad.



L 1 – 2 – 3 = fasekabels
N 4 = neutrale kabel
⏚ = massakabel
Als de elektriciteitsspanning anders is, stelt u de aansluitingen op de klemmenplaat anders in (zie het onderstaande bedradingsschema). Sluit de massakabel op de klemmenplaat aan. Bevestig de op de klemmenplaat aangesloten voedingskabel met een vertakkingsklem.





Milieubescherming

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Verpakkingsmateriaal
Het verpakkingsmateriaal is milieuvriendelijk en geschikt voor hergebruik. Kunststofonderdelen worden aangeduid met internationale afkortingen, zoals PE, PS, enz. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de daarvoor bestemde containers van uw vuilnisophaaldienst.

Contents

Subject to change without notice.

Safety information

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

Children and vulnerable people safety

⚠ **Warning!** Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

General Safety

- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.

- Before maintenance cut the power supply.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Safety instructions

Installation



Warning! Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- The kitchen cabinet and the recess must have suitable dimensions.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- Parts of the appliance carry current. Close the appliance with furniture to prevent touching the dangerous parts.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

Electrical connection



Warning! Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- Do not let mains cables to come in touch with the appliance door, specially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

Use



Warning! Risk of injury, burns or electric shock or explosion.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.

- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful, when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Always keep the appliance door closed when the appliance is in operation.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

Warning! Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
  – Do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
  – Do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.
  – do not put water directly into the hot appliance.
  – do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
  – be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.

Care and Cleaning



Warning! Risk of injury, fire or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Service.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance, is only for household appliances. Do not use it for house lighting.



Warning! Risk of electrical shock.

- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

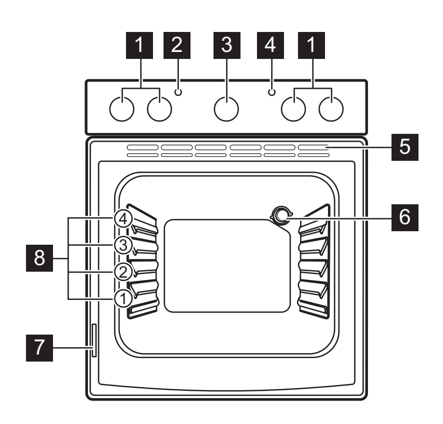
Disposal



Warning! Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Remove the door catch to prevent children and pets to get closed in the appliance.

Product description



1 Knobs for the hob

2 Temperature indicator

3 Knob for the oven functions and temperature

4 Power indicator

5 Ventilation openings

6 Oven lamp

7 Rating plate

8 Shelf positions

Oven accessories

- **Wire shelf**
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**
  For cakes and biscuits.

Before first use

 **Warning!** Refer to the Safety chapters.

Initial cleaning

- Remove all accessories and removable shelf supports (if applicable).
- Clean the appliance before first use.

Important! Refer to the chapter "Care and cleaning".

Preheating

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

1. Set the maximum temperature (250 °C).
2. Let the appliance operate for one hour.

Accessories can become hotter than usually. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.

Daily use

 **Warning!** Refer to the Safety chapters.

Activating and deactivating the appliance

1. Turn the knob for the oven functions and temperature to an oven function.
   The power indicator comes on while the appliance operates.
2. To set the temperature for the Conventional Cooking function, turn the knob to a temperature. Other functions operate with the maximum temperature.
   The temperature indicator comes on while the temperature in the appliance increases.
3. To deactivate the appliance, turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the Off position.

Oven functions

Oven function		Application
0	Off position	The appliance is off.
	Light	To activate the oven lamp without a cooking function.
50...250	Conventional Cooking	To bake and roast on one oven level. The top and bottom heating elements operate at the same time.
	Bottom Heat	To bake cakes with crispy or crusty bottom. Only the bottom heating element operates.
	Top Heat	To finish cooked dishes. Only the top heating element operates.

Knobs for the hob

With the knobs for the hob you operate the hob that you installed with the oven. For more information about the hob, refer to the hob user manual.

Important! You must read the "Safety information" chapter in the hob user manual.

Heat settings

Knob	Function
0	Off position
1 - 9	Heat settings (1 = lowest heat setting, 9 = highest heat setting)

1. Turn the knob to a necessary heat setting.
2. To complete the cooking process, turn the knob to the off position.

Using the double zone (if applicable)

Caution! To activate the double zone, turn the knob clockwise. Do not turn it through the stop position.

1. Turn the knob clockwise to position 9.
2. Turn the knob slowly to the symbol until you can hear a click.
   The two cooking zones are on.
3. To set the necessary heat setting refer to "Heat settings".

Additional functions

Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan continues to operate until the temperature in the appliance cools down.

Safety thermostat

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

- The appliance has four shelf levels. Count the shelf levels from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

Cooking meat and fish

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.
Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

Baking and roasting table

CAKES

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]		
Whisked recipes	2	170	45 - 60	In a cake mould
Shortbread dough	2	170	20 - 30	In a cake mould
Buttermilk cheesecake	1	170	70 - 80	In a 26 cm cake mould on a wire shelf
Apple cake (Apple pie)	2	170	80 - 100	In two 20 cm cake moulds on a wire shelf[1)]
Strudel	3	175	60 - 80	In a baking tray
Jam-tart	2	170	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	2	170	50 - 60	In a 26 cm cake mould

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]		
Christmas cake / Rich fruit cake	2	160	90 - 120	In a 20 cm cake mould[1)]
Plum cake	1	175	50 - 60	In a bread tin [1)]
Small cakes	3	170	20 - 30	In a baking tray
Biscuits / pastry strips	3	140	30 - 35	In a baking tray
Meringues	3	120	80 - 100	In a baking tray
Buns	3	190	15 - 20	In a baking tray[1)]
Eclairs	3	190	25 - 35	In a baking tray
Plate tarts	2	180	45 - 70	In a 20 cm cake mould
Rich fruit cake	1	160	110 - 120	In a 24 cm cake mould
Victoria sandwich	1	170	50 - 60	In a 20 cm cake mould[1)]

1) Preheat the oven for 10 minutes.

BREAD AND PIZZA

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]		
White bread	1	190	60 - 70	1 - 2 pieces, 500 gr per piece[1)]
Rye bread	1	190	30 - 45	In a bread tin
Pizza	1	230 - 250	10 - 20	In a baking tray or a deep pan[1)]
Scones	3	200	10 - 20	In a baking tray[1)]

1) Preheat for 10 minutes.

FLANS

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]		
Pasta flan	2	200	40 - 50	In a mould
Vegetable flan	2	200	45 - 60	In a mould
Quiches	1	180	50 - 60	In a mould[1)]
Lasagne	2	180 - 190	25 - 40	In a mould[1)]
Cannelloni	2	180 - 190	25 - 40	In a mould[1)]

1) Preheat for 10 minutes.

MEAT

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]		
Beef	2	200	50 - 70	On a wire shelf
Pork	2	180	90 - 120	On a wire shelf
Veal	2	190	90 - 120	On a wire shelf
English roast beef, rare	2	210	50 - 60	On a wire shelf
English roast beef, medium	2	210	60 - 70	On a wire shelf
English roast beef, well done	2	210	70 - 75	On a wire shelf
Shoulder of pork	2	180	120 - 150	With rind
Shin of pork	2	180	100 - 120	Two pieces
Lamb	2	190	110 - 130	Leg
Chicken	2	220	70 - 85	Whole
Turkey	2	180	210 - 240	Whole
Duck	2	175	120 - 150	Whole
Goose	2	175	150 - 200	Whole
Rabbit	2	190	60 - 80	Cut in pieces
Hare	2	190	150 - 200	Cut in pieces
Pheasant	2	190	90 - 120	Whole

FISH

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]		
Trout / Sea bream	2	190	40 - 55	3 - 4 fish
Tuna fish / Salmon	2	190	35 - 60	4 - 6 fillets

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

Care and cleaning


Warning! Refer to the Safety chapters.

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent.
- Clean the oven interior after each use. Then you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.

- Clean all oven accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can destroy nonstick coating.

Stainless steel or aluminium appliances:
Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.
Do not use steel wool, acids or abrasive materials, as they can cause damage to the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

Cleaning the door gasket

- Regularly do a check of the door gasket. The door gasket is around the frame of the oven cavity. Do not use the appliance if the door gasket is damaged. Contact the Service Centre.
- To clean the door gasket, refer to the general information about cleaning.

Oven lamp

Warning! Be careful when you change the oven lamp. There is a risk of electrical shock.

Before you change the oven lamp:

- Deactivate the oven.
- Remove the fuses in the fuse box or deactivate the circuit breaker.

Put a cloth on the bottom of the oven to prevent damage to the oven light and glass cover.

1. Turn the glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven light bulb with an applicable 300 °C heat-resistant oven light bulb.
   Use the same oven lamp type.
4. Install the glass cover.

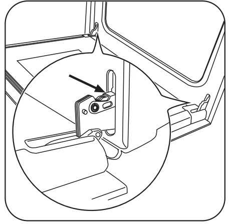
Cleaning the oven door

The oven door has two glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panel to clean it.

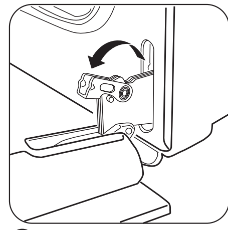
The oven door can close if you try to remove the internal glass panel before you remove the oven door.



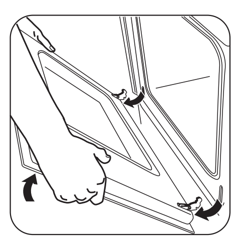
Caution! Do not use the appliance without the glass panels.



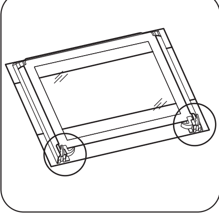
1 Open the door fully and hold the two door hinges.



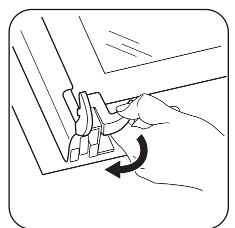
2 Lift and turn the levers on the two hinges.



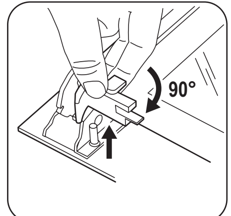
3 Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove the door from its seat.



4 Put the door on a soft cloth on a stable surface.

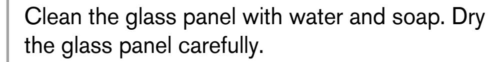


❺ Release the locking system to remove the internal glass panel.



❻ Turn the two fasteners by 90° and remove them from their seats.

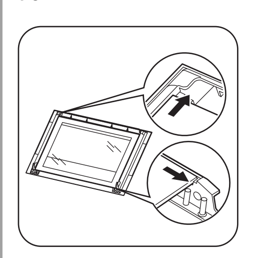
❼ Carefully lift (step 1) and remove (step 2) the glass panel.



Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully.

Installing the door and the glass panel

When the cleaning is completed, install the glass panel and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence.
The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it.
Make sure that you install the internal glass panel in the seats correctly. Refer to the illustration.



What to do if…



Warning! Refer to the Safety chapters.

Problem	Possible cause	Remedy
The cooking zones do not operate.	Refer to the user manual for the hob.	
The appliance does not operate.	The appliance is not activated.	Activate the appliance. Refer to the chapter "Daily use".
The appliance does not operate.	The fuse in the fuse box is released.	Do a check of the fuse. If the fuse is released more than one time, contact a qualified electrician.
The oven lamp does not operate.	The oven lamp is defective.	Replace the oven lamp.
Steam and condensation collect on the food and in the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not keep the dishes in the oven for more than 15 - 20 minutes after the cooking ends.

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.) ....

Product number (PNC) ....

Serial number (S.N.) ....

Installation

⚠ **Warning!** Refer to the Safety chapters.

Building Under

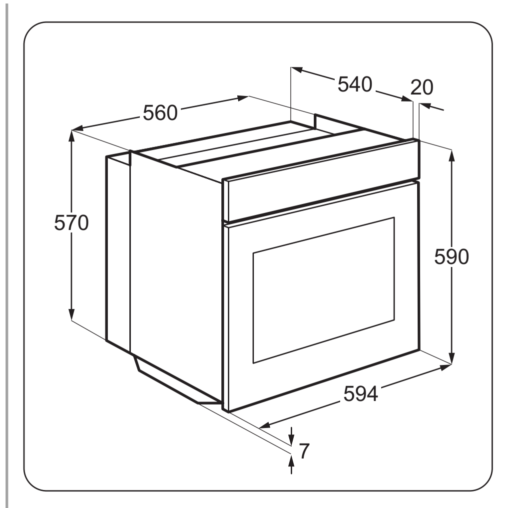
⚠ **Warning!** Only a qualified and competent person must do the installation of the appliance. If you do not contact a qualified or competent person, the guarantee becomes invalid if there is damage.

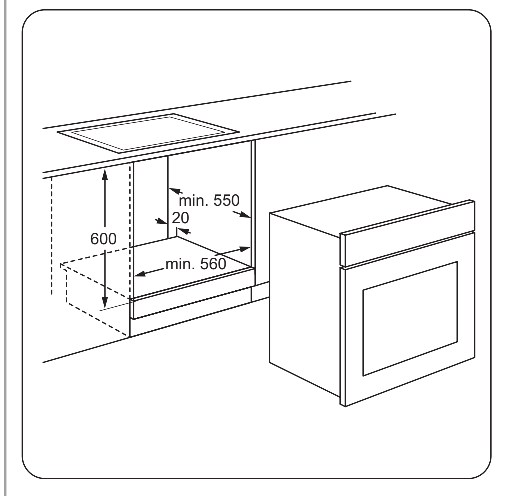
- Before you install the appliance, fit it with the applicable hob from the table.

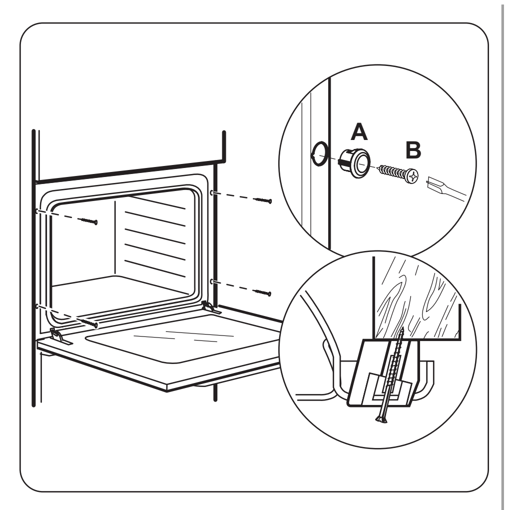
Type	Maximum power
ZC6695X	6400 W
ZC6675X	6000 W

Electrical connection with the hob

The hob connection socket is at the top of the oven cabinet. The hob has connection leads for the cooking zones and the ground cable. The leads have plug-in connectors. To connect the hob to the oven, plug the connectors into the correct oven sockets. The design of the plugs and sockets prevents incorrect connections.







Electrical installation

⚠ **Warning!** Only a qualified person must do the electrical installation.

ℹ The manufacturer is not responsible if you do not follow safety precautions from the chapter "Safety information".

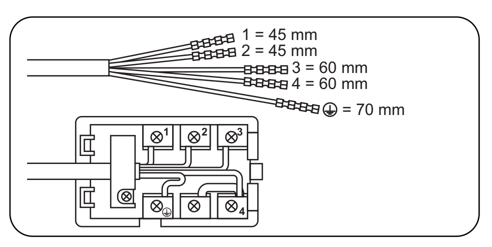
This appliance is supplied without a main plug or a main cable.

Cable

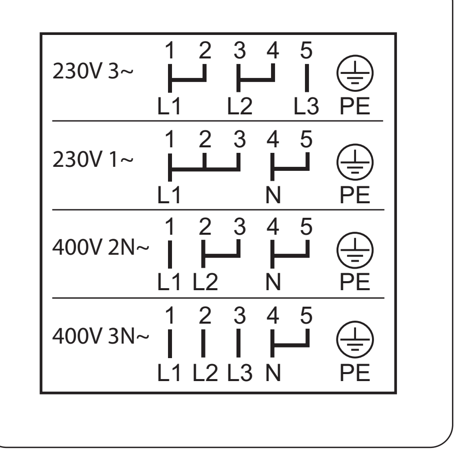
Cable types applicable for installation or replacement: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
For the section of the cable refer to the total power on the rating plate.

Connecting the terminal board

The appliance has a six-pole terminal board. The jumpers (bridges) are set for operation on a 400 V three-phase with a neutral wire.



L 1 – 2 – 3 = phase cables
N 4 = neutral cable
⏚ = earth cable
If the mains voltage is different, rearrange the jumpers on the terminal board (refer to the connection diagram below). Connect the ground cable to the terminal. After you connect the supply cable to the terminal board, attach it with a junction clamp.





Environment concerns

The symbol ☒ on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product,

please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Packaging material
The packaging material is environmentally-friendly and recyclable. Plastic parts are marked with international abbreviations such as PE, PS, etc. Dispose of the packaging material in the containers provided for this purpose at your local waste management facility.

Sommaire

Sous réserve de modifications.

Consignes de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

⚠ **Avertissement** Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

Sécurité générale

- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- N’utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.



Instructions de sécurité

Installation

Avertissement L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Les dimensions du meuble de cuisine et de la niche d'encastrement doivent être appropriées.
- Respectez la distance minimale requise avec les autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Certaines pièces de l'appareil sont électrifiées. Placez l'appareil se façon à éviter que l'on puisse toucher les pièces dangereuses.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

Branchement électrique



Avertissement Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez un professionnel qualifié ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.

- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Utilisation



Avertissement Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Maintenez toujours la porte de l'appareil fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



Avertissement Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  – Ne mettez pas de plats allant au four ou d'autres objets dans l'appareil directement sur le fond.
  – Ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
  – Ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
  – Ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil une fois la cuisson terminée.
  – Faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans l'acception de la garantie.
- Utilisez un plat à rôtir pour obtenir des gâteaux moelleux. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.

Entretien et nettoyage

Avertissement Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service de maintenance.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).

Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.

⚠ **Avertissement** Risque d'électrocution.

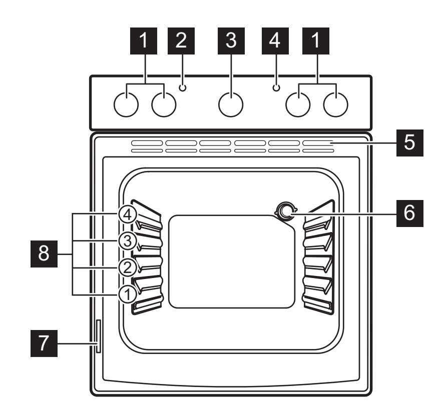
- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

Mise au rebut

⚠ **Avertissement** Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

Description de l'appareil



1 Manettes de la table de cuisson

2 Voyant du thermostat

3 Manette de sélection des fonctions du four et de la température

4 Voyant de mise sous tension

5 Orifices d'aération

6 Éclairage du four

7 Plaque signalétique

8 Position des grilles

Accessoires pour four

- **Grille métallique**
  Permet de poser des plats (à rôti, à gratin) et des moules à gâteau/pâtisserie.
- **Plateau de cuisson**
  Pour la cuisson de gâteaux et de biscuits/gâteaux secs.

Avant la première utilisation

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Premier nettoyage

- Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles (si présents).
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

Important Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Préchauffage

Préchauffez le four à vide afin de faire brûler les résidus de graisse.

1. Sélectionnez la température maximale (250 °C).
2. Laissez l'appareil en fonctionnement pendant une heure.

Les accessoires peuvent chauffer plus que d'habitude. Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper de l'appareil. Ce phénomène est normal. Vérifiez que la ventilation environnante est suffisante.

Utilisation quotidienne

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Activation et désactivation de l'appareil

1. Tournez la manette de sélection des fonctions du four et de la température sur la fonction souhaitée.
   Le voyant de mise sous tension s'allume pendant le fonctionnement de l'appareil.
2. Lorsque vous utilisez la fonction Convection naturelle, réglez une température en tournant le thermostat. Les autres fonctions utilisent la température maximale.
   L'indicateur de température s'allume lorsque la température du four augmente.
3. Pour éteindre l'appareil, tournez la manette de sélection des fonctions du four et celle du thermostat sur la position Arrêt.

Fonctions du four

Fonction du four		Utilisation
0	Position Arrêt	L'appareil est éteint.
	Éclairage four	Pour allumer l'éclairage du four même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée.
50...250	Convection naturelle	Pour cuire et rôtir sur un seul niveau du four. Les résistances supérieure et inférieure fonctionnent en même temps.
	Sole	Pour la cuisson de gâteaux à fond croustillant. Seule la résistance inférieure fonctionne.
	Voûte	Pour terminer la cuisson des plats. Seule la résistance supérieure fonctionne.

Manettes de la table de cuisson

Les manettes de la table de cuisson permettent de faire fonctionner la table de cuisson que vous avez installée avec le four. Pour plus d'informations sur la table de cuisson, reportez-vous à la notice d'utilisation de la table de cuisson.

Important Vous devez lire le chapitre « Consignes de sécurité » du manuel d'utilisation de la table de cuisson.

Niveaux de cuisson

Sélecteur	Fonction
0	L'appareil est éteint
1-9	Niveaux de cuisson (1 = niveau de puissance minimal ; 9 = niveau de puissance maximal)

1. Tournez la manette sur le niveau de cuisson souhaité.
2. Pour terminer le processus de cuisson, tournez la manette de commande sur la position Arrêt.

Utilisation de la double zone (si disponible)

⚠ **Attention** Pour activer la double zone, tournez la manette vers la droite. Ne la tournez pas jusqu'à la position Arrêt.

1. Tournez la manette vers la droite jusqu'à la position 9.
2. Tournez lentement la manette jusqu'au symbole ⦶ et jusqu'à entendre un clic. Les deux zones de cuisson sont activées.
3. Pour ajuster le niveau de puissance nécessaire, reportez-vous au chapitre « Niveaux de cuisson ».

Fonctions supplémentaires

Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Lorsque le four est mis à l'arrêt, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

Thermostat de sécurité

Un mauvais fonctionnement de l'appareil ou des composants défectueux peuvent causer une surchauffe dangereuse. Pour éviter cela, le four dispose d'un thermostat de sécurité interrompant l'alimentation électrique. Le four se remet automatiquement en fonctionnement lorsque la température baisse.

Conseils utiles

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.
- L'appareil est doté d'un système spécial qui permet à l'air de circuler et qui recycle perpétuellement la vapeur. Dans cet environnement, ce système permet de cuisiner des plats tout en maintenant ceux-ci tendres à l'intérieur et croquants à l'extérieur. Le temps de cuisson et la consommation énergétique sont donc réduits au minimum.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte du four ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essuyez la vapeur après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec la sole de votre four. Cela entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

Cuisson de gâteaux

- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson.
- Si vous utilisez deux plateaux de cuisson en même temps, laissez un niveau libre entre les deux.

Cuisson de viande et de poisson

- Pour les aliments très gras, utilisez un plat à rôtir pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans le plat à rôtir. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau dans le plat à rôtir à chaque fois qu'il n'en contient plus.

Temps de cuisson

Le temps de cuisson varie selon le type d'aliment, sa consistance et son volume.
Au départ, surveillez la cuisson lorsque vous cuisinez. Ainsi, vous trouverez les meilleurs réglages (fonction, temps de cuisson, etc.) pour vos ustensiles, vos recettes et les quantités lorsque vous utiliserez l'appareil.

Tableau de rôtissage et de cuisson des gâteaux

GÂTEAUX

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]		
Pâtes à gâteaux	2	170	45-60	Dans un moule à gâteau
Pâte sablée	2	170	20-30	Dans un moule à gâteau
Gâteau au fromage	1	170	70-80	Dans un moule à gâteau de 26 cm sur une grille métallique
Tarte aux pommes	2	170	80-100	Dans deux moules à gâteau de 20 cm sur une grille métallique[1)]
Strudel	3	175	60-80	Sur un plateau multi-usages
Tarte à la confiture	2	170	30-40	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Génoise	2	170	50-60	Dans un moule à gâteau de 26 cm
Gâteau de Noël/gâteau riche aux fruits	2	160	90-120	Dans un moule à gâteau de 20 cm[1)]
Gâteau aux prunes	1	175	50-60	Dans un moule à pain [1)]
Petits gâteaux	3	170	20-30	Sur un plateau multi-usages
Biscuits/bandes de pâte	3	140	30-35	Sur un plateau multi-usages
Meringues	3	120	80-100	Sur un plateau multi-usages
Petits pains	3	190	15-20	Sur un plateau multi-usages[1)]
Éclairs	3	190	25-35	Sur un plateau multi-usages
Tartelettes	2	180	45-70	Dans un moule à gâteau de 20 cm

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]		
Gâteau riche aux fruits	1	160	110-120	Dans un moule à gâteau de 24 cm
Gâteau à étages	1	170	50-60	Dans un moule à gâteau de 20 cm[1)]

1) Préchauffez le four pendant 10 minutes.

PAIN ET PIZZA

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]		
Pain blanc	1	190	60-70	1 - 2 pièces, 500 g par pièce[1)]
Pain de seigle	1	190	30-45	Dans un moule à pain
Pizza	1	230-250	10-20	Sur un plateau de cuisson ou un plat à rôtir[1)]
Scones	3	200	10-20	Sur un plateau multi-usages[1)]

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

PRÉPARATIONS À BASE D'ŒUFS

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]		
Gratin de pâtes	2	200	40-50	Dans un moule
Gratin aux légumes	2	200	45-60	Dans un moule
Quiches	1	180	50-60	Dans un moule[1)]
Lasagnes	2	180-190	25-40	Dans un moule[1)]
Cannelloni	2	180-190	25-40	Dans un moule[1)]

1) Préchauffez pendant 10 minutes.

VIANDE

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]		
Bœuf	2	200	50-70	Sur une grille métallique
Porc	2	180	90-120	Sur une grille métallique

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]		
Veau	2	190	90-120	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, saignant	2	210	50-60	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, cuit à point	2	210	60-70	Sur une grille métallique
Rôti de bœuf, bien cuit	2	210	70-75	Sur une grille métallique
Épaule de porc	2	180	120-150	Avec couenne
Jarret de porc	2	180	100-120	Deux pièces
Agneau	2	190	110-130	Gigot
Poulet	2	220	70-85	Entier
Dinde	2	180	210-240	Entière
Canard	2	175	120-150	Entier
Oie	2	175	150-200	Entière
Lapin	2	190	60-80	En morceaux
Lièvre	2	190	150-200	En morceaux
Faisan	2	190	90-120	Entier

POISSON

TYPE DE PLAT	Cuisson traditionnelle		Temps de cuisson [min]	Notes
	Position de la grille	Temp. [°C]		
Truite/daurade	2	190	40-55	3-4 poissons
Thon/saumon	2	190	35-60	4-6 filets

Informations sur l'acrylamide

Important Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut nuire à la santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire les aliments à basse température et de ne pas trop les faire brunir.

Entretien et nettoyage



Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.

- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide d'un nettoyant pour four.
- Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires pour four et séchez-les. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus ni au lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent.

Appareils en acier inoxydable ou en aluminium :

Nettoyez la porte uniquement avec une éponge humidifiée. Séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs, d'éponges métalliques ou de substances acides susceptibles d'endommager le revêtement du four. Nettoyez le bandeau de commande du four en observant ces mêmes recommandations.

Nettoyez le joint d'étanchéité de la porte

- Vérifiez régulièrement le joint d'étanchéité de la porte. Le joint d'étanchéité de la porte est posé sur l'encadrement de la cavité du four. N'utilisez pas l'appareil si le joint d'étanchéité de la porte est endommagé. Contactez le service après-vente.
- Pour le nettoyage du joint d'étanchéité de la porte, consultez les informations générales concernant le nettoyage.

Éclairage du four

Avertissement Soyez prudent lorsque vous changez l'éclairage du four. Il existe un risque d'électrocution.

Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Éteignez le four.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.

Placez un chiffon sur la sole du four afin de protéger l'éclairage du four et le diffuseur en verre.

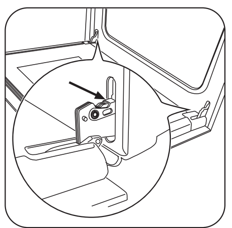
1. Tournez le diffuseur en verre vers la gauche pour le retirer.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule résistant à une température de 300 °C.
   Utilisez le même type d'ampoule pour four.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

Nettoyage de la porte du four

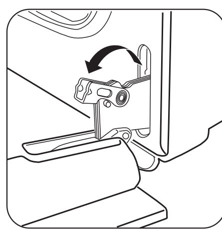
La porte du four est dotée de deux panneaux en verre. Vous pouvez retirer la porte du four ainsi que le panneau en verre intérieur afin de le nettoyer.

Si vous tentez d'extraire le panneau en verre intérieur sans avoir au préalable retiré la porte du four, celle-ci peut se refermer brusquement.

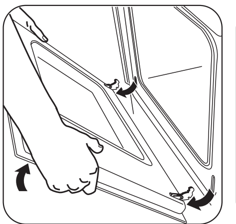

Attention N'utilisez pas l'appareil sans les panneaux de verre.



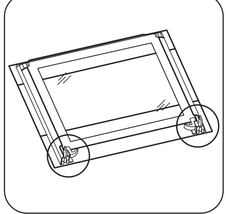
1 Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



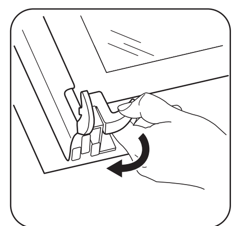
2 Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.

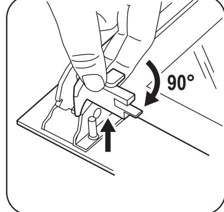


3 Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



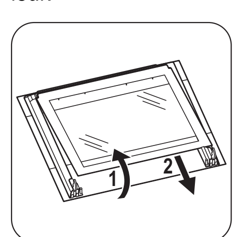
4 Déposez la porte sur une surface stable recouverte d'un tissu doux.





❺ Débloquez le système de verrouillage afin de retirer le panneau en verre intérieur.

❻ Faites pivoter les deux fixations de 90° et retirez-les de leur logement.

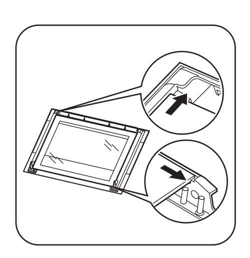


❼ Soulevez avec précaution (étape 1), puis sortez (étape 2) le panneau en verre.

Lavez le panneau en verre avec un chiffon humidifié d'eau savonneuse. Séchez soigneusement le panneau en verre.

Réinstallation de la porte et du panneau en verre

Une fois le nettoyage terminé, replacez le panneau en verre et la porte du four. Répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.
La zone imprimée doit faire face à l'intérieur de la porte. Après l'installation, vérifiez que la surface du panneau en verre où se trouve la zone imprimée est lisse au toucher (le relief doit être de l'autre côté).
Veillez à installer correctement le panneau en verre intérieur dans son logement. Reportez-vous à l'illustration.



En cas d'anomalie de fonctionnement

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Problème	Cause probable	Solution
Les zones de cuisson ne fonctionnent pas.	Consultez la notice d'utilisation de la table de cuisson.	
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	L'appareil est à l'arrêt.	Allumez l'appareil. Consultez le chapitre « Utilisation quotidienne ».
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	Le fusible dans la boîte à fusibles a disjoncté.	Vérifiez le fusible. Si le fusible disjoncte de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'éclairage du four ne fonctionne pas.	L'éclairage du four est défectueux.	Remplacez l'éclairage du four.
De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments et dans le four.	Le plat est resté trop longtemps dans le four.	Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15 à 20 minutes.

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente.
Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)	....
Numéro du produit (PNC)	....
Numéro de série (S.N.)	....

Installation

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Installation sous un plan de travail

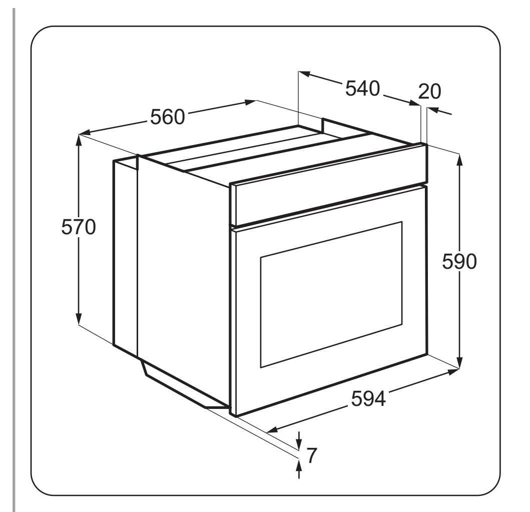
Avertissement L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel qualifié. Si vous ne contactez pas un professionnel qualifié, les éventuels dommages causés ne seront pas couverts par la garantie.

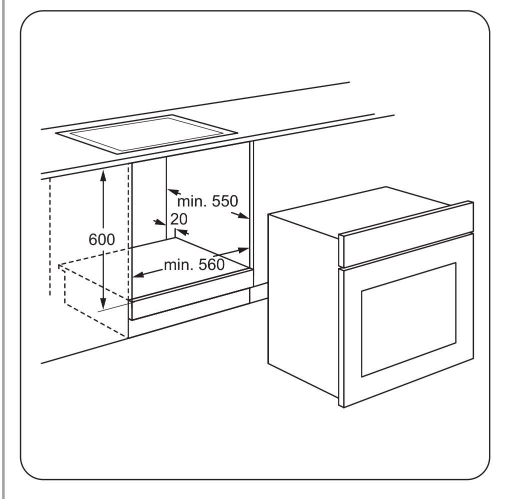
- Avant d'installer l'appareil, adaptez-y la table de cuisson correspondante indiquée dans le tableau.

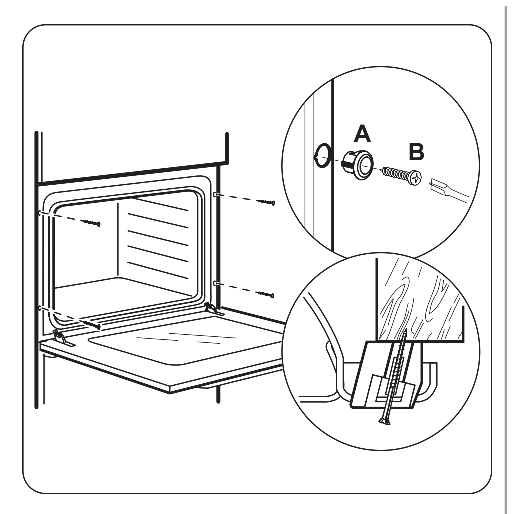
Type	Puissance maximale
ZC6695X	6400 W
ZC6675X	6000 W

Branchement électrique de la table de cuisson

La fiche de raccordement de la table de cuisson se trouve au sommet de l'armoire du four. La table de cuisson possède des câbles de raccordement pour les zones de cuisson et le câble de masse. Les câbles disposent de connecteurs de branchement. Pour relier la table de cuisson au four, branchez les connecteurs dans les bonnes prises. La conception des prises et des fiches vous évitent de vous tromper dans les branchements.







Installation électrique

⚠ **Avertissement** Le branchement électrique doit être confié à un électricien qualifié.

ℹ Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

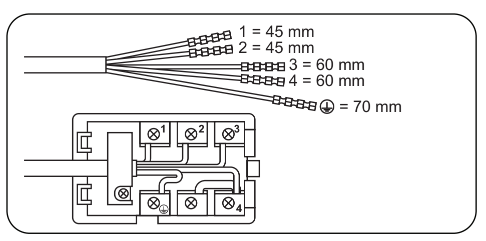
L'appareil est fourni sans câble d'alimentation, ni fiche électrique.

Câble

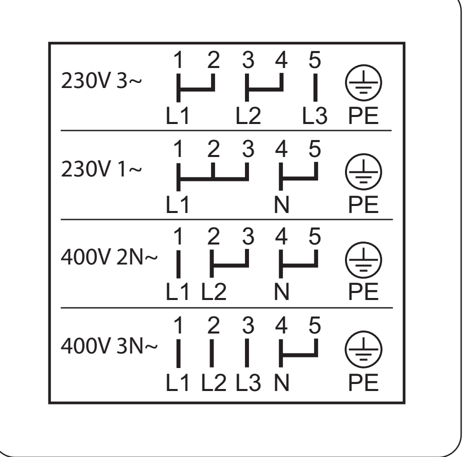
Types de câbles compatibles pour l'installation ou le remplacement : H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
Pour la section du câble, consultez la puissance totale sur la plaque signalétique.

Raccordement du bornier

L'appareil dispose d'un bornier à six pôles. Les cavaliers (ponts) sont installés pour fonctionner sur un courant triphasé de 400 V avec un fil neutre.



L 1 – 2 – 3 = câbles de phase
N 4 = câble neutre
⏚ = câble de masse
Si la tension secteur est différente, réarrangez les cavaliers sur le bornier (reportez-vous au diagramme de branchement ci-dessous). Reliez le câble de masse au bornier. Après avoir connecté le câble d'alimentation au bornier, attachez-le avec une pince de raccordement.



En matière de protection de l'environnement

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et

recyclage du matériel électrique et électronique).
En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l’art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s’assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.
Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.


Matériau d'emballage
Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées d'abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Jetez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.






www.zanussi.com/shop








3972622201-D-362012

